49e Année. — N° 23. 5 Juin 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Le Commerce contre la vente directe des vins ; — A propos du Congrès d'Avignon ; — La concurrence des vins russes..... 545
R. Biclet. — Ver d'hiver du poirier. 548
M.-J. Dubaquié — Remarques sur les indices œnologiques relatifs au mouillage. 551
Lucien Fret. — Quelques constatations sur le Statut viticole. Dangereuse illusion 557
Pierre Larue. — Mai et ses foires 558
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie en 1932. — Ecole d'agriculture « Charlemagne », Carcassonne. — Essais publics de motoculture en Gironde. — Producteurs de fruits, attention 560
Chemins de fer P. L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Commerce contre la vente directe des vins

« Tel est pris, qui croyait prendre ».
La Fontaine : « *Le rat et l'huître* ».

La Fédération méridionale du Commerce des vins et spiritueux tenait, le 28 mai, son Congrès annuel à Lézignan-d'Aude, sous la présidence de M. Antoine Pradal.

Il y fut beaucoup question de la concurrence au Commerce, que font déjà où se proposent de faire, non seulement des particuliers, mais aussi d'assez nombreuses coopératives de vinification, en organisant la vente directe aux consommateurs.

Je me permets de faire remarquer aux dirigeants du Commerce des vins, qu'ils récoltent en ce moment ce qu'ils ont eux-mêmes semé.

Quels efforts n'ont-ils pas déployés pour amener les viticulteurs à réclamer, avec eux, la suppression de la taxe sur le chiffre d'affaires, et son remplacement par une taxe unique de 5.50 ajoutée aux droits de circulation. Pour convertir les viticulteurs et obtenir leur adhésion, ils leurs disaient : c'est la taxe sur le chiffre d'affaires qui nous empêche de faire des achats importants ; que l'on nous en libère, et, en un tournemain, nous débarrasserons les viticulteurs de leurs récoltes.

Bons enfants comme toujours — je n'ose pas dire : naïfs —, les

viticulteurs marchèrent et s'associèrent aux démarches des négociants en vins pour faire voter la loi du 16 avril 1930.

On connaît le résultat. Jamais, de mémoire d'homme, le Commerce ne s'était montré aussi prudent qu'aujourd'hui, car suivant l'expression devenue populaire, il n'achète qu'au compte-gouttes.

Mais la susdite loi dispose que les viticulteurs expédiant directetement leurs vins aux consommateurs (et les coopératives sont dans le même cas), n'ont pas à payer la surtaxe de 5 fr. 50 par hectolitre. Et c'est là un énorme avantage qui peut largement contribuer à l'extension de la vente directe.

Il est vrai que les tentatives de vente directe ont, en grande partie, échoué en 1901 ; mais les coopératives, si nombreuses aujourd'hui, sont beaucoup mieux placées que les viticulteurs isolés de cette époque pour obtenir des résultats importants.

Le mouvement est déclenché, nous n'avons plus qu'à attendre les événements.

A propos du Congrès d'Avignon

Nous avons, dans la chronique du 8 mai, publié le compte rendu sommaire communiqué à la presse régionale à la suite de la réunion tenue à Avignon par les Associations viticoles de France et d'Algérie.

Le Secrétaire général de la C.G.V. du Centre et de l'Ouest, nous a adressé, avec prière de la publier, la rectification suivante :

« Le Conseil d'administration de la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, après avoir entendu les explications de ses délégués au Congrès d'Avignon, réprouve hautement la fausse interprétation donnée aux déclarations de ses représentants.

La C.G.V.C.O., dont l'attitude — en ce qui concerne le problème algérien — n'a jamais varié, depuis sa constitution et sa première intervention au Congrès de Narbonne, en 1926 ;

Déclare qu'il est contraire aux intérêts de tous les vignerons de dresser les régions viticoles françaises les unes contre les autres, et notamment les régions métropolitaines contre l'Algérie ;

Estime que, du point de vue national, des solutions de violence et de force — qui n'ont d'ailleurs aucune chance d'être acceptées par le Gouvernement et le Parlement — présentent les plus graves dangers ;

Que toutes les déclarations, à priori, sur la nécessité d'une inégalité de traitement légal des départements algériens et des autres départements français ont pour fâcheux effet d'envenimer le mal et de faire perdre de vue la recherche des solutions pratiques et des remèdes efficaces à la crise actuelle ;

Rappelle que cette crise est particulièrement douloureuse dans le vignoble du bassin de la Loire, et que la concurrence ruineuse des grands vignobles et de la production industrialisée de l'Algérie, de la Camargue, du Bas-Lan-

guedoc... n'échappe pas plus à la C.G.V.C.O. qu'aux autres groupements viticoles ;

Considère que c'est dans la voie tracée, d'ailleurs imparfaitement, par la loi du 4 juillet 1931, qu'il convient de poursuivre l'aménagement du marché des vins — c'est-à-dire, par une législation également applicable à toutes les régions françaises (Algérie comprise) comportant des réglementations adaptées à chaque région naturelle et ayant sur les régions de grosse production industrialisée — et sur les vignobles les plus favorisés — les plus lourdes incidences ;

Déclare poursuivre son effort traditionnel de transaction et de conciliation, — dans l'intérêt de la petite viticulture familiale et artisanale — à la condition expresse que ses intentions ne soient plus trahies, et qu'on ne donne plus à ses interventions conciliatrices un sens agressif particulièrement déplacé ;

Croit enfin, plus que jamais, à la nécessité de renforcer l'unité et la solidarité viticoles nationales, sans jamais perdre de vue l'intérêt général des consommateurs et du pays. »

11 Mai 1932.

On voit combien il est difficile de réaliser un parfait accord, non seulement entre la France et l'Algérie, mais même entre les divers groupements de la France continentale.

L'assimilation complète des départements algériens aux départements français, que j'ai préconisée autrefois, après d'autres d'ailleurs, y compris la C. G. V. du Midi, aurait probablement facilité la solution de cette épineuse question.

*
* *

Le mildiou devient de plus en plus menaçant dans le Midi, multipliez les sulfatages.

La concurrence des vins russes

Le vignoble russe compte actuellement 250 mille hectares, ce qui est un chiffre modeste pour un pays de cent vingt millions d'habitants. Mais le gouvernement des Soviets vient de décider d'en porter la surface à un million d'hactares au cours des cinq prochaines années. On ne consacrerait à la vigne que des terres peu propices à d'autres cultures. Dans ces conditions, le rendement moyen ne dépasserait probablement pas une trentaine de millions d'hectolitres de vins.

La réalisation de ce projet ne laisse pas que de présenter quelques difficultés. Pour planter les 750 mille hectares qui manquent, il faudra se procurer, à raison de 4.000 pieds à l'hectare, trois milliards de racinés ou de boutures, ce sera évidemment le Pactole pour nos pépiniéristes et ceux des autres pays, mais pourront-ils fournir une telle quantité de plants de bonne qualité en un si court espace de temps. Puis, il

faut aussi des vignerons pour cultiver la vigne, du moins pour la bien cultiver et en obtenir des récoltes régulières. Leur éducation demandera sans doute quelque temps. En admettant même toutes ces difficultés résolues, ce n'est pas demain que les trente millions d'hectolitres envisagés viendront concurrencer nos vins sur le marché mondial. Et puis, en dépit du vieux proverbe qui dit: « ce n'est pas celui qui sème l'avoine qui la mange », les russes tiendront-ils à boire eux-mêmes leurs vins.

L. Degrully.

VER D'HIVER DU POIRIER

(*ANTHONOMUS CINCTUS*)

Des trois anthonomes (A. cinctus, — A. spilotus, — A. Pomorum), susceptibles de causer des dégâts sur le poirier, l'anthonomus cinctus ou ver d'hiver est celui qui cause les plus graves dommages en Beaujolais.

Ses caractères morphologiques et son cycle évolutif n'ont été précisés que tout récemment, par M. Pussard, chef des travaux à la Station Entomologique du Sud-Est, à St-Genis-Laval.

Cet anthonome, dont la larve est appelée ver d'hiver, se distingue par le fait, que chaque élytre présente une bande transversale, postmédiane, à liserés noirs, obliques en avant, et perpendiculaires à la suture en arrière ; cette bande transversale est de couleur grise.

L'adulte estive on ne sait où exactement. Fin septembre, il sort de son engourdissement pour se nourrir en piquant les bourgeons et les boutons.

Ses piqûres sont de deux sortes : les unes à la base du bouton à fruits, — les autres au tiers supérieur de celui-ci.

Les piqûres de base sont des piqûres de nutrition ; elles provoquent le noircissement latéral et basal du bouton à fruits, qui ultérieurement s'écaille par dessiccation.

La ponte n'a jamais lieu dans les boutons portant les piqûres nutriciales; l'insecte ne pond que sur des boutons intacts.

La ponte a lieu dès le début d'octobre, et peut-être pendant tout le cours de l'hiver. L'insecte perfore les écailles du bouton à fruits, vers le tiers supérieur de celui-ci, et y dépose un œuf de couleur blanche, de forme très variable, de 0 mm. 6 à 0 mm. 8 dans sa plus grande dimension ; cet œuf est encastré dans la chambre terminale du forage. On peut trouver de un à quatre œuf dans le même bouton, et presque toujours au tiers supérieur de celui-ci.

Après le dépôt de l'œuf, la femelle bouche l'orifice extérieur, par un opercule d'au plus 1 mm. de diamètre, tranchant sur la couleur brune de l'écaille (au début par une teinte légèrement plus claire, et à la fin de l'hiver, par une teinte plus foncée).

L'éclosion a lieu quelquefois en novembre, le plus souvent plus tard; elle se poursuit jusqu'à la fin de l'hiver. Le 8 janvier 1932, le 7 février, nous n'avons trouvé à Morancé (Rhône), aucun œuf éclos ; à cette même date, à Lissieu (Rhône), nous n'avons trouvé qu'un seul œuf éclos.

D'aucuns prétendent que la larve née de l'œuf, quitte aussitôt son logis provisoire, pour aller ailleurs se transformer en insecte parfait, cette opinion est erronée. L'évolution complète de l'œuf (éclosion, nymphose, sortie de l'insecte parfait), se poursuit intégralement à l'intérieur du bouton à fruits.

La nymphose a lieu courant avril, dans le bouton de ponte.

L'insecte parfait sort fin avril, début mai ; cette année 1932, l'évolution de l'anthonomus cinctus est fortement retardée ; début mai, la nymphose était à peine commencée.

Pour sortir, l'insecte découpe un orifice circulaire sans écailler le bouton (qui est évidemment sec).

Mais le bouton peut donner parfois avant la sortie de l'insecte adulte, une inflorescence atrophiée ; la sortie de l'inflorescence entraîne évidemment l'écaillement du bourgeon.

L'insecte nouvellement né, pique et suce jusqu'au 15 juin, les bourgeons terminaux, les jeunes tiges, les feuilles, les pétioles des feuilles.

Puis, il se prépare à estiver, probablement sous les écorces.

On conseille de ramasser les boutons écaillés, dès décembre. Une telle méthode ne peut donner aucun résultat, car les boutons écaillés à cette date, ne renferment ni œuf, ni larve, ni nymphe, ni insecte adulte. Si l'on veut ramasser avant le 15 décembre les boutons atteints par l'anthonomus cinctus, ce sont ceux portant un opercule de ponte, dans leur tiers supérieur, et non les boutons écaillés, qu'il convient de ramasser. On pourrait d'ailleurs ramasser les boutons abritant les pontes, pendant tout l'hiver.

Mais cette méthode, efficace dans ses résultats, est d'une pratique difficile, sinon impossible, car il faut de très bons yeux, est beaucoup de patience, pour apercevoir les opercules de ponte sur les boutons à fruits.

En fait, et conformément aux indications de M. Pussard, il y a lieu de ramasser dans la première quinzaine d'avril, les boutons atteints et desséchés ; on peut d'ailleurs attendre la sortie des inflorescences ; tous les boutons qui avortent doivent être cueillis. Mais il faut ramasser en outre, les boutons ayant donné naissance à une inflorescence atrophiée, et dont les écailles portent les trous de ponte.

Les boutons ainsi cueillis doivent être détruits par le feu.

Sur nos conseils, cette méthode a été largement pratiquée à Morancé, en particulier, début avril 1932.

* * *

Nous avons essayé de prévenir les dégâts de l'anthonome d'hiver. A cet effet, nous avons utilisé l'huile d'anthracène, le 22 octobre 1931, comme insectifuge.

Le verger d'expérience, situé à Lucenay (Rhône), comporte 20 rangs de 70 poiriers chacun, plantés tous au même moment, en 1912 ; tous sont greffés sur cognassier ; il s'agit de la variété Williams. L'ensemble est très homogène. Les poiriers sont conduits en croisillons.

L'huile d'anthracène émulsionnable a été mélangée, soit à la bouillie bordelaise, soit tout simplement à l'eau pure (mais il faut reconnaître que l'émulsion dans l'eau pure est loin d'être parfaite).

Il n'a fallu que 200 litres de bouillie cupro-anthracénique pour 14 rangs, soit 980 poiriers ; cette indication permettra de se rendre compte de l'importance de la dépense. Cette bouillie cupro-anthracénique a été préparée con-

formément aux indications fournies par M. Paillot, Directeur de la Station Entomologique du Sud-Est.

Voici le tableau rendant compte de l'expérience :

N° du rang	Date du traitement	Nature du traitement	Nombre de boutons à fruits contenant au moins 1 ver	Moyenne par rang
1	22/10/1931	8 litres huile anthracène pour 92 litres d'eau	9	
2	—	—	65	
3	—	—	73	
4	—	—	57	
5	—	2 kgs sulfate de cuivre, 3 kgs chaux, 8 huile anthracène par hecto	54	
6	—	—	103	
7	—	—	95	
8	—	—	95	
10	—	—	105	
11	—	—	103	
13	—	—	126	
14	—	—	109	
15	—	—	104	
16	—	—	105	
17	—	—	55	
18	—	—	71	
19	—	—	87	
20	—	—	76	
			1498	83
9 témoins	courant décem. 1931	2 kgs sulfate de cuivre 3 kgs de chaux par hecto	186	
12 témoins	—	—	199	
			385	192

La cueillette des boutons anthonomés a été faite dans la première quinzaine d'avril 1932. Nous n'avons retenu lors de leur dépouillement, que ceux contenant au moins un ver.

Les rangs 1 et 2 ont donné moins de boutons anthonomés que les autres, parce qu'ils portaient moins de boutons à fruits (leur production en 1931 avait été plus abondante). En outre, ces deux rangs ont été traités avec l'huile d'anthracène en émulsion dans l'eau, après les rangs 3 et 4; l'émulsion étant loin d'être stable, les rangs 1 et 2 ont donc reçu plus d'huile d'anthracène pure que les rangs 3 et 4.

Le pourcentage d'efficacité de l huile d'anthracène est donc le suivant :

$$\frac{(192 - 83) \times 100}{192} = 56\ o/o$$

L'huile d anthracène est donc réellement insectifuge. Il en aurait été de même, si nous avions utilisé les huiles dites solubles, du commerce, mais alors sans mélange avec la bouillie bordelaise.

On prévient ainsi les piqûres nutriciales et les piqûres de ponte de l'anthonomus cinctus ; les dégâts se trouvent, de ce fait, considérablement réduits.

Mais, dans tous les cas, ce traitement anthracénique doit être complété par le ramassage des boutons à fruits anthonomés, courant avril de l'année suivante.

En un hiver, et avec très peu de frais, il est donc parfaitement possible de se débarrasser complètement de l'anthonomus cinctus, nous disons « complètement » attendu que l'anthonome d'hiver se déplace fort peu, bien qu'il soit susceptible de voler.

R. Bichet.

REMARQUES SUR LES INDICES ŒNOLOGIQUES

RELATIFS AU MOUILLAGE

L'expertise n'offre aucune difficulté quand tous les éléments du vin analysé présentent une faiblesse uniforme ; de même quand on dispose d'un témoin authentique.

Le plus souvent, les renseignements font défaut. L'origine et l'histoire du produit sont inconnues ; aucune comparaison n'est fournie. L'expert pourra cependant conclure, dans bien des cas, en s'appuyant convenablement sur des règles certaines et bien choisies.

Que de telles règles existent et soient d'un usage aussi légitime que général, c'est ce que la science œnologique autorise pleinement à affirmer. Autant dire que le vin naturel est défini par un certain équilibre, une proportion suffisamment constante entre les divers éléments. Un produit naturel résultant de l'élaboration physiologique d'un être vivant paraît bien, *a priori*, devoir satisfaire à de pareilles conditions. Le liquide végétatif du raisin est dans ce cas. Le lait des mammifères répond à certaines lois et sa composition ne peut varier que dans des limites assez étroites.

*
* *

Les indices œnologiques sont certaines valeurs limites imposées aux rapports existant entre les éléments du vin. Ces rapports caractérisent précisément l'équilibre dont nous avons parlé plus haut, par où est défini le vin naturel.

Le bon sens commande évidemment de s'en tenir aux rapports dont la valeur significative est certaine autant qu'indiscutée. Si l'on n'accepte une telle restriction, rien n'empêche d'annoncer des indices par douzaines. Il y suffirait de combiner de toutes les manières possibles, isolément ou par groupes quelconques, tous les éléments dosables dans le vin. On conviendra que cet exercice n'est pas à encourager.

Il pourra être utile cependant d'instituer, le cas échéant, quelque nouvel indice ou nouvelle forme d'indice dont l'utilité ne sera pas négligeable. Parmi ceux qui ont été proposés et admis, quelques-uns sont utilisés moins fréquemment, tel l'indice glycérine-alcool. A. Gautier y attache, après Pasteur, une importance de premier ordre.

C'est principalement sur les rapports existant entre l'alcool, l'acidité et l'extrait que se base l'expertise en matière de mouillage.

Règles alcool-acide

A. Gautier, de qui le nom demeure attaché à la règle : alcool + acide, a justifié cette règle par des considérations bien connues (*Sophistication et analyse des vins*, 4e éd., p. 153, Paris, 1891, Baillière).

Cet équilibre entre l'acidité et l'alcool a été traduit de deux manières différentes :

a) A. Gautier, ajoutant le nombre de degrés au nombre exprimant l'acidité *totale* comptée en acide sulfurique, resserre cette somme entre 13 et 17.

L'acidité volatile étant retranchée de l'acidité totale, on compte maintenant que la somme alcool + acide fixe doit dépasser 12,5 en général, s'abaissant à 11,5 pour quelques cas particuliers.

Ecrivons :

$$\text{Degré} + \text{acidité fixe} > 12{,}5.$$

ou encore :

$$\text{Degré} \left(1 + \frac{\text{acidité fixe}}{\text{degré}}\right)$$

On remarquera que le binôme :

$$1 + \frac{\text{acidité-fixe}}{\text{degré}}$$

qu'on pourrait appeler binôme d'acidité, est une caractéristique dont le simple mouillage ne change pas la valeur pour un même vin. La règle alcool + acide consiste donc à imposer un minimum du produit obtenu en multipliant le degré alcoolique par le binôme d'acidité. Le degré alcoolique est seul affecté par le mouillage. Il serait d'ailleurs inexact de dire que cette règle conclut uniquement sur le degré alcoolique. Le deuxième terme du produit n'est pas affecté par le mouillage. Il n'en est pas moins une caractéristique propre du vin considéré, indépendamment de toute addition d'eau. La règle Gautier consiste à dire que pour un vin dont le binôme d'acidité a naturellement une certaine valeur, le degré alcoolique doit être assez élevé pour maintenir le produit dans les limites imposées.

b) Halphen et Blarez, se basant sur la même relation entre l'alcool et l'acide, l'expriment sous une forme différente et plus explicite.

M. Halphen envisage une acidité totale comprenant l'acidité fixe augmentée de l'acidité volatile jusqu'à concurrence de 0,70 : ce qui revient à admettre une acidité volatile normale et constitutive du vin. L'observation permettant d'affirmer que l'acidité du vin varie en sens inverse du degré, c'est le minimum du rapport acidité totale : degré qui est fixé suivant le degré et en tenant compte des diverses origines et espèces de vins. Il n'y a donc plus entre alcool et acide raison inverse (au sens algébrique) comme dans la règle Gautier. On le verrait en calculant les valeurs de la somme alcool + acide pour chaque degré, suivant les données de M. Halphen.

Nous trouvons encore plus de souplesse et d'attention pour les cas particuliers dans les règles de M. Blarez. Ce savant impose, pour chaque degré alcoolique (en tenant d'ailleurs compte de l'espèce et de l'origine du vin) : 1° un minimum de la somme alcool + acide ; 2° un maximum du rapport degré : acidité fixe. On aurait vu tout aussi bien le rapport inverse habituel acidité fixe : degré, avec un minimum.

De toute manière les règles d'Halphen et de Blarez assouplissent et perfectionnent notablement la règle de A. Gautier.

Règle alcool-acidité-extrait.

L. Roos a été le premier à introduire l'extrait à côté de l'alcool et de l'acidité, dans l'évaluation du mouillage. Sa formule nous paraît la plus judicieuse et la plus complète. Elle aurait pris sans doute la première place,

si beaucoup d'experts ne marquaient une indulgence extrême pour les vins pauvres en extrait, vins anormaux le plus souvent et résultant de surproduction volontaire. Dans la mesure même où l'on voudra pénalyser de tels produits, il faudra revenir à la règle posée par notre regretté collègue de Montpellier. La règle de Roos consiste à dire que le rapport :

$$\frac{\text{Degré} + \text{acidité fixe}}{(\text{Degré} \times 8) : \text{extrait}}$$

doit être égal ou supérieur à 3,2 pour les vins rouges et à 2,4 pour les vins blancs.

Ce rapport peut s'écrire :

$$\frac{\text{extrait}}{8}\left(1 + \frac{\text{acidité fixe}}{\text{degré}}\right)$$

Sous cette forme, on remarquera l'analogie avec celle que nous avons donnée de la somme alcool + acidité fixe :

$$\text{Degré}\left(1 + \frac{\text{acidité fixe}}{\text{degré}}\right)$$

La règle de Roos consiste donc a affirmer la quasi-constance du produit de l'extrait par le binôme d'acidité. Celui-ci, avons-nous remarqué, est une caractéristique permanente du vin que n'affecte pas le simple mouillage (1). Le vin caractérisé par une certaine valeur du binôme d'acidité doit donc avoir un extrait inversement proportionnel.

C'est toujours l'affirmation d'un certain équilibre du produit naturel bien constitué.

Il est encore possible de faire un rapprochement intéressant des deux règles Gautier et Roos. Le prenant sous la forme déjà indiquée et divisant la somme Gautier par le rapport Roos :
on a :

$$\frac{\text{Gautier}}{\text{Roos}} = \frac{\text{Degré (binôme d'acidité)}}{(\text{Extrait} : 8)\,(\text{binôme d'acidité})}$$

D'où finalement, en prenant les valeurs moyennes 12,5 (Gautier), 3,2 pour les vins rouges et 2,4 pour les blancs (Roos), on voit que le rapport de l'extrait au degré ressort très approximativement à 2 pour les vins rouges et 1,5 pour les vins blancs.

Ce sont précisément les valeurs toujours admises pour les vins normaux et bien constitués (Cf. Blarez *Vins et spiritueux*, 2e éd., 282. Paris, Maloine, 1916) ; et il eût importé singulièrement de n'en démordre à aucun prix. Les produits n'ont pas à justifier seulement d'un certain mode de production, ils sont tenus à un minimum constitutif. Car il y a encore à défendre l'intérêt du consommateur et le vin lui-même. Au surplus, aucun remède ne saurait conjurer la crise viticole tant qu'on laisse n'importe qui produire et vendre n'importe quoi.

Nos règles œnologiques n'ont pas seulement une valeur scientifique incontestable. Il faut encore leur reconnaître une fonction tutélaire. Le moment serait mal venu pour les abandonner ou y laisser tout embrouiller à plaisir. Ainsi que le disait M. le sénateur Buhan (*J. O.*, 4 juill t 1931), le

(1) Il en serait de même du rapport alcool : extrait.

législateur doit « tout d'abord prendre des mesures énergiques contre les fraudeurs du marché pour faire disparaître de celui-ci des millions d'hectolitres d'eau vendus mensongèrement sous le nom de vin ». La défense vinicole consiste d'abord à éliminer le mouillage sous toutes ses formes, par la racine aussi bien qu'à la cuve ou ailleurs. Quant au sucrage, autre cause de foisonnement tout aussi peu défendable — et qui tient d'ailleurs essentiellement à n'être pas connue de l'acheteur — son affaire sera réglée tôt ou tard. Il n'en est pas moins vrai qu'à l'heure actuelle certains de nos voisins et concurrents vinicoles entendent obtenir le droit d'importer des vins abaissés de 2°5 par simple mouillage, « de même, disent-ils, que les producteurs français peuvent remonter leurs vins de 2°5 par addition de saccharose ». A y bien regarder, l'eau du puits est tout aussi proche parente de la vigne que le jus de la betterave.

***

Les débats parlementaires récents attribuent, pour une large part, la crise viticole à la surproduction de vins anormaux résultant des cépages, terroirs et modes de culture. Ces vins anormaux sont des vins mouillés ; ce mouillage étant excusé tant qu'on n'a pas vu verser de l'eau dans le vin, c'est toute liberté et profit pour quiconque sait faire absorber le plus d'eau possible aux raisins avant la vendange.

Le mode spécial d'introduction du liquide supplémentaire a pour conséquence une surcharge de matières salines, sels de potasse en particulier. On a pensé y trouver la caractéristique des vins mouillés par la racine. Quelques fraudeurs ont déjà tiré parti de cette remarque et leurs mouillages sont accompagnés d'additions de sels convenablement choisis.

Pour de tels vins anormaux, l'expert ne saurait conclure sans avoir contrôlé de façon rigoureuse, et la provenance du produit, et les circonstances de sa vinification. C'est la précaution que n'ont pas manqué d'indiquer, avec toute l'insistance nécessaire, les diverses études consacrées aux vins anormaux.

En vérité, le rapport entre les chiffres de crème de tartre correspondant à l'acide tartrique total et à la potasse totale nous paraît improprement désigné sous le nom d'indice. Il y faudrait accord unanime des compétences et expérience prolongée attestant la valeur significative et la précision d'un tel rapport. Quelques praticiens seront exposés à classer cet « indice de tartre » parmi ceux qui ont fait leurs preuves et auxquels ne manque plus aucune consécration officielle. La prudence commande au moins quelque délai.

***

A la fin de la fermentation, le vin est très loin d'être en équilibre au point de vue du dépôt et même de la formation des divers sels destinés à se déposer ultérieurement. D'ailleurs, le liquide est encore chaud et trouble ; il est, en outre, saturé d'acide carbonique. Une addition d'eau pratiquée dès lors redissoudra des sels ou les maintiendra en solution. L'équilibre acide tartrique et potasse totale ne sera aucunement modifié, ni même la valeur de la potasse totale. Dans beaucoup de cas, le vin ainsi mouillé marquera une proportion plus élevée de la potasse totale par rapport à l'acide tartrique. Où l'on voit venir les vins anormaux. Nous ne parlons pas d'addition saline à la cuve même ou avant la décuvaison.

Ainsi qu'on l'a signalé, beaucoup de vins bien constitués, et même parmi

les meilleurs de la Gironde par exemple, présentent en primeur des excès de potasse avec des indices de tartre inférieurs à 0,7, en même temps que des extraits supérieurs à 25 grammes. Par mouillage à 15 et 20 p. 100, on en fait des vins anormaux naturels du type connu.

Avec des vins très ordinaires (échantillons moyens de vin rouge apporté au laboratoire de la répression des fraudes) des résultats analogues ont récemment attiré notre attention.

Par exemple, avec un échantillon moyen : (alcool : 10°4 — extrait : 22 9 — cendres : 2.30 — acidité totale : 4.27 — acidité volatile : 1.02 — acidité fixe : 3.25 — acide tartrique total : 2.98 — potasse totale : 4.96 — alcalinité des cendres en carbonate : 1.20), le mouillage simple à 15 p. 100 abaissait la somme alcool + acidité fixe à 11.5 ; la potasse tombait à 4.2 et l'acide tartrique total à 2.50. De quoi faire un vin anormal naturel.

Le même vin primitif était additionné d'un tiers de son volume d'eau contenant par litre 2 grammes de chacun des sels potassiques : chlorure, acétate et tartrate. Le vin mouillé était évidemment plus léger, mais pas beaucoup plus mauvais que l'autre. Cette fois la somme alcool + acidité fixe descendait à 10,66, tandis que la potasse était remontée aux environs de 6,0 pour moins de 3 grammes d'acide tartrique total. Le mouillage à 25 p. 100 pouvait ainsi, quoique avec difficulté, invoquer encore l'exception des vins anormaux.

Le même vin primitif était additionné d'acide acétique jusqu'à remonter son acidité volatile à 2 grammes. Tel quel, il était à écarter comme piqué. En le mouillant à 25 p. 100 par addition de la solution potassique déjà indiquée, il pouvait essayer de passer au titre des vins anormaux par maladie avec tous les caractères requis. D'ailleurs, sans même recourir à la solution saline, si l'acidité volatile ne dépassait pas 1,75, ce vin riche en potasse serait sauvé par simple mouillage à 10 ou 15 p. 100, la volatilité tombant ainsi au-dessous de 1,50.

Ces exemples ne font que confirmer la recommandation sur laquelle insistent à juste titre les diverses études consacrées aux vins anormaux. L'exception favorable ne saurait être admise que sur preuve formelle de conditions correspondantes de production. Sinon, les mouilleurs ne feront plus que des vins anormaux, en toute liberté, sous le signe de l'indice de tartre.

Il n'en faut pas moins souligner à nouveau tout l'intérêt des caractères si judicieusement attribués aux vins anormaux.

Ces caractères permettent d'affirmer que le mouillage constaté n'a pas été obtenu par simple addition d'eau ordinaire à un vin achevé et bien constitué.

Ils laissent le choix entre plusieurs hypothèses :

1° L'addition d'eau a été faite à la cuve sur le produit présentant une surcharge saline considérable et non encore éliminée (en cours ou en fin de fermentation).

2° Le vin fait et bien constitué a été mouillé avec addition de matières potassiques convenablement choisies.

3° L'excès d'eau a été introduit dans le raisin lui-même, avec excès concomitant de matières salines. Anomalie imputable aux conditions de culture voulues ou non.

Si l'on veut envisager une règle œnologique nouvelle, elle peut être formulée en deux articles :

1° La présence des anomalies indiquées ne permet pas, à elle seule, de nier un mouillage par ailleurs évident suivant les règles usuelles : somme alcool + acide, rapport Roos, faiblesse générale des éléments, etc...

2° L'absence des dites anomalies, dans un vin par ailleurs certainement mouillé, permet d'affirmer qu'il y a une simple addition d'eau.

L'expert ne peut donc se dispenser ici d'une enquête approfondie et détaillée sur toutes conditions particulières au produit examiné : cépages, humidité et pluies ; modes de culture, vinification, conservation.

Une telle enquête entre assurément dans la mission acceptée sous la foi du serment.

Elle permet seule de conclure sur la réalité des faits et sur les responsabilités éventuelles.

* * *

Dans la mesure où l'on voudra écarter les vins anormaux naturellement mouillés et leurs similaires factices, il faudra sans doute envisager une nouvelle mise au point des règles concernant le mouillage.

Il n'est pas admissible que l'extrait demeure surchargé d'un excès de matières minérales imputable à la fraude ou à des conditions défectueuses de production. Encore moins peut on accepter que cette minéralisation fasse, à quelque titre que ce soit, tolérer le mouillage. L'extrait devrait compter seulement ou principalement pour sa partie organique. Celle-ci serait assez exactement évaluée à partir de l'extrait à 100 degrés, d'où l'on retrancherait les cendres. L'incinération ne modifie que très faiblement les sulfates et phosphates. Les chlorures peuvent être conservés avec des précautions convenables. Quant aux sels organiques, on pourrait s'en tenir aux tartrates ; leur incinération en carbonate entraine une perte de poids qu'il suffirait de calculer sur l'acide tartrique total. Ce serait affaire de méthodes appropriées permettant d'évaluer la partie minérale de l'extrait. Il y suffirait d'une approximation assez large et d'ailleurs toute conventionnelle. Mais on ne peut plus admettre un équilibre décevant des éléments analytiques du vin, quand il n'est obtenu que par une minéralisation frauduleuse ou pour le moins admissible.

Certains envisagent, à brève échéance, des dispositions législatives frappant les anormaux résultant de surproduction volontaire et présentant les caractères du mouillage.

Il ne sera pas difficile de décider du fait de suproduction voulue par comparaison avec les rendements obtenus sur même cépage, dans les conditions de terrain et de culture consacrées par l'usage. La dérogation à ces conditions normales, « notamment par plantation en alluvions humides, irrigations, excès de taille ou de fumure, etc. », établit l'intention délictueuse. Il sera prononcé sur l'anomalie des vins, et leur mouillage sera calculé par comparaison avec les produits de même cépage dans les conditions normales. A défaut d'une telle comparaison, il devra être décidé suivant des règles œnologiques où les anomalies mêmes de pareils vins ne risqueront pas d'être prises en considération favorable.

Si la tâche des experts apparait ainsi plus compliquée, on voit aussi combien leurs concours clairvoyant et consciencieux est indispensable à tout effort de redressement.

M. J. Dubaquié,
Directeur de la Station œnologique de Bordeaux,
Institut des recherches agronomiques.

TRIBUNE LIBRE

QUELQUES CONSTATATIONS SUR « LE STATUT VITICOLE »

DANGEREUSE ILLUSION

Devons-nous pratiquer la politique de l'autruche et laisser croire à l'immense majorité des viticulteurs que le statut viticole actuel, peut, en faisant lourdement peser les charges sur une minorité de producteurs, assurer la vente des récoltes futures à des taux rémunérateurs ? nous ne le pensons pas.

L'économie dirigée ne peut se concevoir que par une limitation de la production, or par une étrange ironie du sort, la conséquence immédiate de l'application du statut viticole a été une recrudescence des plantations, dont nous avons une preuve irréfutable dans l'augmentation des prix des plants de vigne, qui ont doublé de novembre à mars.

Il n'est que temps d'éclairer l'opinion, l'accroissement actuel des plantations ne pourra qu'aggraver et prolonger la crise viticole, que nous craignons avec des récoltes déjà normalement pléthoriques.

Il faut que tous les producteurs sachent qu'aucune disposition légale arbitraire ne peut s'opposer à la grande loi économique de l'offre et de la demande, et que, même en spoliant totalement une minorité de récoltants, on n'arriverait pas à maintenir les cours du vin à un taux rémunérateur, si on laisse aux viticulteurs la dangereuse illusion que, sous le couvert de la loi actuelle, ils peuvent avec profit, étendre leurs plantations jusqu'à dix hectares.

Injustice de la loi au double point de vue individuel et régional

Le statut viticole a d'autres effets non moins calamiteux.

On peut admettre en principe qu'une loi, dans une grande nation démocratique comme la nôtre, doit reposer sur les principes de justice et d'équité et harmoniser la défense de l'intérêt général avec une saine compréhension des intérêts particuliers.

Il est superflu de constater que le statut viticole ne répond à aucune de ces conditions essentielles, alors qu'il a pour but de sauvegarder les intérêts de l'ensemble de la production viticole, il ne fait peser les charges que sur un faible pourcentage de producteurs en leur imposant des restrictions telles, que l'application intégrale aboutirait à une véritable spoliation.

Une loi ainsi conçue, non seulement est injuste et contraire à l'équité, mais encore son caractère démagogique la rend inopérante avec le vignoble actuel de la Métropole et de l'Algérie auquel s'ajouteront les plantations nouvelles qu'elle provoque implicitement, lorsque se reproduiront les récoltes abondantes successives, comme celles de 1906, 1907 et 1908, en arriverait-on à la confiscation totale de la production des assujettis actuels, que l'on ne pourrait enrayer la mévente.

Voilà la vérité, qu'il faut avoir le courage de dire pour éclairer l'opinion.

Du point de vue régional l'injustice est non moins flagrante. En dehors du Midi et de l'Algérie, la proportion des producteurs touchés par la loi est infime dans les autres régions viticoles, et l'on peut dire que seuls, ou à peu près seuls, les producteurs méridionaux et Algériens sont atteints.

Nous devons constater que ce sont les porte-paroles de la viticulture méridionale, qui sont les promoteurs du statut viticole, dont ils sont également les premières victimes et, ils s'exposent, nouveaux Samson, à être ensevelis sous les ruines, qu'ils ont inconsciemment provoqués.

Le métayage et le Statut viticole

Le métayage ou colonat partiaire, qui constitue, au point de vue social, l'une des formes particulièrement intéressantes de collaboration entre le capital et le travail en agriculture, est nettement sacrifié par la nouvelle législation viticole qu'elles que puissent être les solutions envisagées.

L'exploitation viticole dont la production dépasse 4 ou 500 hectos, devient impossible en métayage, si la récolte totale de la propriété continue à être prise comme base, le métayer ayant à supporter sur sa part les charges de distillation et de blocage, ne trouvera plus dans l'exploitation du vignoble la rémunération de son travail et de ses frais culturaux.

Envisagerait-on de reporter les charges totales de la loi, sur la part du propriétaire ? on arriverait à absorber presque totalement cette part et l'on mettrait pratiquement le propriétaire moyen, dans l'impossibilité de donner sa vigne à mi-fruits.

Notons cependant que le métayage est l'échelon qui permet au cultivateur intelligent, laborieux et compétent, d'accéder à la propriété, c'est donc l'un des modes de culture qui devrait être particulièrement encouragé.

Nous pourrions multiplier les exemples des conséquences fâcheuses du statut viticole pour l'économie nationale, nous nous bornerons aujourd'hui aux constatations indiscutables en nous excusant si ces constatations empruntent à la matérialité des faits, la forme d'un réquisitoire et nous plaiderons la cause du législateur auquel on a imposé une tâche irréalisable et qui, pour aboutir coûte que coûte, a adopté une formule qui foule aux pieds les principes les plus élémentaires de justice et d'équité et dont les conséquences vont diamétralement à l'encontre du but poursuivi. Des solutions équitables et efficaces peuvent être envisagées, nous les examinerons dans un prochain article.

Lucien Fret.

MAI ET SES FOIRES

Natura non facit saltus. Cet adage des génétistes ne s'applique nullement à la végétation. Celle-ci marche par sauts.

Le temps pluvieux et assez froid du début de mai 1932, fit place le 12 mai à une chaleur subite qui entraîna toute la végétation, en particulier les asperges à la vitesse de cinq à dix centimètres par jour.

Le retard d'une quinzaine se trouvera donc compensé par moitié, en juin.

La fleur précoce de la cerise résiste assez bien aux gelées et à la neige. Elle ne résiste pas à la pluie. On n'espère donc qu'une demi-récolte, mais ce ne sera pas un mal. On peut ainsi prendre son temps, travailler en famille et vendre plus cher.

Pourquoi faut-il que les mauvaises nouvelles qui nous arrivent des vignobles précoces satisfassent ainsi aux conditions économiques ?

***

Mai est le mois des Foires. Nous avons visité celle de Paris et d'Auxerre.

A la foire de Paris, grande insistance de la part des vendeurs de vin. Les acheteurs étaient rares. Dégusté des moûts de raisin assez agréables, mais trop chers pour les consommateurs.

« La coopérative des Producteurs de Muscats de Frontignan fait prévenir qu'il se vend sous le nom de son cru des quantités infiniment plus importantes que celles récoltées.

« Décidée à poursuivre tous les fraudeurs, *quel que soit le rang qu'ils occupent* (sic), elle engage tous les acheteurs de Muscat de Frontignan à se faire garantir sur facture les mots : « Muscat de Frontignan » et à transmettre la facture à la Confédération Générale des Vignerons (section de Frontignan, Hérault).

Par ailleurs, les édifices de dégustation les plus imposants ne sont pas ceux des crus, mais ceux des marques commerciales qui tendent à étouffer les étiquettes des crus depuis qu'il ne leur est pas permis d'en abuser.

Mais comment sont garantis les cépages ?

Ainsi tel vin intitulé : « Pinot rosé » venait, paraît-il, de la vallée du Rhône.

Il serait curieux de connaître les localités cultivant le Pinot dans le Vaucluse et les départements limitrophes.

A la foire d'Auxerre, l'exposition agricole a considérablement diminué d'importance. Par contre le nombre de stands de dégustation s'est considérablement accru... sans que la science œnologique de leurs tenanciers ait suivi le mouvement.

Un grand mouvement viniphile se distingue en épicerie. Les établissements à succursales multiples, en ville et à la campagne, tiennent des vins de crus, des vins de marque et des vins ordinaires à des prix paraissant inférieurs — à qualité égale — à ceux des négociants en vins.

Grâce à eux, beaucoup de résidents ruraux cesseront d'acheter en petits fûts, s'évitant la mise en bouteilles.

A signaler un nouvel aliment apte à faire déguster le vin : la pomme de terre frite froide, très mince dite « chips », du nom anglais des « frites ».

***

On reçoit davantage de prospectus.

La baisse des prix est considérable, par rapport au maximum en 1929.

Voici, par exemple, un rosé d'Anjou, tombé de 765 fr. à 550 fr. la pièce.

La baisse est moindre sur les vins ordinaires et sur les mousseux à cause des frais constants de fûts, transport et régie pour tout ce qui est vendu « logé ».

La vogue est au vin rosé et au vin blanc.

Lors de l'Assemblée de l'Union des Paysans de l'Yonne à Laroche, il fut signalé que des vins rouges décolorés chimiquement contribuaient à déprécier la réputation des vins blancs dans la région de Vermenton.

D'où le vœu : « Qu'en attendant l'interdiction complète de la pratique de la décoloration, tout vin blanc provenant en tout ou partie de vin rouge décoloré, ne puisse être vendu que sous le nom de vin rouge décoloré, avec interdiction de le vendre sous le nom de vin blanc.

« Et que toute pièce de mouvement de ces vins ne porte que la mention : « Vin rouge décoloré ».

* * *

Cependant la vigne a franchi sans dommage le cap fictif des gelées. Ses bourgeons s'allongent, la sécheresse fait rentrer les escargots.

Ils étaient si nombreux, au début du mois, que les vignes étaient envahies par des « retraités », espèce de ravageurs très prolifique depuis la guerre, au point que les maires ont dû prendre des arrêtés interdisant le ramassage des escargots.

Le prix de ces animaux domestiques est de 8 à 12 francs le cent.

On signale dans la région de Saint-Bris des doutes sur la résistance phylloxérique du Mourvèdre × Rupestris 1202. Mais est-ce du 1202 ? Pour le savoir, on va décapiter quelques greffons.

Pareille aventure ne serait pas arrivée si les Syndicats agricoles faisaient leur devoir technique, en contrôlant les fournitures au lieu de se contenter le plus souvent de discuter les prix. Les rapports des laboratoires de contrôle des semences sont édifiants à ce sujet.

* * *

Grâce à l'absence de gelée, toutes les cultures marchent bien. Il ne faut pas regretter les pluies d'avril-mai qui ont compensé le déficit hivernal lui-même favorable au blé.

Il faut s'habituer peu à peu à la baisse des prix pour favoriser les échanges locaux dans un pays qui peut se suffire à lui-même.

Il ne faut pas compter sur le législateur pour se sauver. Les lois qui découvrent Pierre pour couvrir Paul ne font qu'ajouter des iniquités aux irrégularités de la Nature. On recule pour mieux sauter.

L'arrêt de la plantation des vignes peut seul diminuer la surproduction.

Gurgy-sur-Yonne, 22 mai 1932.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université,
Ingénieur Agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours d'admission à l'Institut Agricole d'Algérie en 1932 — L'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger) est tout particulièrement désigné pour former, en un temps relativement très court, des agriculteurs capables de raisonner les problèmes agricoles d'ordre technique ou économique et, par suite, de tirer du sol, dans les meilleures conditions, le maximum de rendement.

Son enseignement, comportant deux années d'études, sanctionné par un titre d'Ingénieur, est du niveau de celui des Ecoles supérieures d'Agriculture ; mais, adapté aux conditions spéciales, en vue desquelles, il est institué, il trouve application, non seulement dans l'Afrique du Nord, mais encore dans les régions de climat analogue (Syrie, Egypte, Turquie, Palestine, Grèce, etc ..), les autres pays du bassin méditerranéen et nos possessions éloignées.

Caractérisé, d'autre part, par l'alternance des périodes d'études (à Maison-Carrée) et de travaux essentiellement pratiques (sur les grands domaines annexes de l'Institut et dans les caves d'Algérie), cet enseignement permet aux élèves d'acquérir, sans surmenage, une formation théorique et pratique complète.

Les demandes devront parvenir avant le 15 juin à M. le Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger).

Ouvert aux candidats âgés de 17 ans au moins, le concours ne comporte que des épreuves écrites (français, mathématiques, sciences naturelles, physique et chimie, croquis coté) et peut être subi en France, en Algérie, en Tunisie, au Maroc, dans les autres protectorats des Colonies (principaux centres) et à l'Etranger (Consulats français).

Sont admis sans concours, les candidats justifiant soit de leur admission aux Ecoles Nationales d'Agriculture, soit de la possession du brevet supérieur de l'enseignement primaire ou d'un baccalauréat complet, ainsi que les jeunes gens offrant des garanties de culture générale (titres ou diplômes de leur pays d'origine) reconnues équivalentes aux titres universitaires susvisés.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser soit au Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger), soit au Directeur de l'Office de l'Algérie, 16, rue des Pyramides, à Paris (1er).

Ecole d'agriculture « Charlemagne », Carcassonne. — Les examens d'admission et le concours pour l'obtention des bourses à l'Ecole d'Agriculture de Carcassonne (Aude) auront lieu au Siège de l'Etablissement le *Jeudi 7 Juillet 1932.*

Les candidats doivent avoir 13 ans au moins et 18 ans au plus dans l'année de leur admission.

Les candidats âgés de 12 ans qui seront pourvus du Certificat d'Etudes primaires ou qui auront satisfait aux épreuves de l'examen normal d'entrée pourront être admis en section préparatoire.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Essais publics de Motoculture en Gironde. — A l'occasion du 25e anniversaire de sa fondation, le Syndicat de défense agricole de Monségur (Gironde) organise pour les 7-8 et 9 Juillet prochain, des essais publics de motoculture.

On n'a pas oublié le succès considérable obtenu par des essais semblables dans la même région en 1929, qui firent accourir des milliers de spectateurs, venus de plusieurs départements.

Les essais de 1932 sont organisés sous les auspices de l'Office régional agricole du Sud-Ouest, de l'Office départemental et de la Chambre d'agriculture de la Gironde, des Compagnies des Chemins de fer d'Orléans et du Midi, de la presse quotidienne, de la presse agricole.

Le 10 Juillet, les essais seront suivis d'une exposition de matériel de motoculture et de machines agricoles, d'une exposition de fruits et emballages.

A ce sujet la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans accorde aux exposants le tarif 29-129 du chapitre III P. V. et G. V.

Toutes les démonstrations de motoculture sont admises et le programme sera rédigé dès que les organisateurs connaîtront les intentions des participants.

Adresser les adhésions et demandes de renseignements à M. le Président du Syndicat de défense agricole à Monségur (Gironde).

Producteurs de fruits attention ! — Savez-vous que les 1, 2, 3 et 4 Juillet 1932 se tiendra à Alès un concours exposition de fruits, légumes et emballages auquel vous pourrez participer sans avoir à payer aucun droit d'emplacement pour les fruits et légumes.

Participez à ce concours et vous pourrez obtenir des prix, soit pour vos fruits, vos conserves de fruits, vos légumes ou conserves de légumes. Vous aurez le précieux avantage de vous faire connaître aux expéditeurs et négociants qui seront particulièrement nombreux à visiter l'exposition.

Vous pourrez y apprendre à connaître les meilleures variétés de fruits, celles qui sont particulièrement recherchées par la clientèle ; vous y recevrez de précieux renseignements, sur les meilleurs moyens de lutter contre les parasites qui ravagent vos arbres fruitiers ou vos cultures maraîchères.

Ne oubliez pas que les demandes d'ahésion sont reçues jusqu'au 20 juin, au Commissariat général, 20, Quai Boissier de Sauvages, à Alés. Téléph. 3-10.

CHEMINS DE FER PARIS-LYON-MEDITERRANÉE

Du 1er juin au 30 septembre 1932 inclus, des cartes d'excursions sont établies par la Cie P.-L.-M. pour le Dauphiné, la Savoie, le Jura, l'Auvergne et les Cévennes, afin de permettre aux voyageurs de circuler librement et à leur guise autour de la résidence qu'ils ont choisie dans une de ces régions.

Ces cartes d'abonnement en 1re, 2me, ou 3me classes, d'une validité de 15 ou de 30 jours, donnent droit au voyage d'aller et retour d'un point quelconque du Réseau à une gare d'une des régions énumérées ci-dessus et elles permettent, dans le périmètre de cette région, de circuler librement dans les trains.

Leur prix réduit est des plus avantageux et il le devient bien davantage encore si les membres d'une même famille usent de cette carte en même temps, puisqu'à partir de la deuxième personne elles font bénéficier cette famille d'une réduction supplémentaire qui varie de 10 à 50 o/o suivant le nombre de cartes qu'elle s'est fait délivrer.

Pour tous renseignements complémentaires, notamment sur la délimitation des zones et sur les prix des différentes cartes, s'adresser aux bureaux de ville P.-L.-M. et aux agences de voyages.

CHEMINS DE FER DE LA COMPAGNIE DU MIDI

XVIme FOIRE DE BORDEAUX

Pour les visiteurs

Les billets d'aller et retour pris par les visiteurs pendant la période du 11 juin au 27 juin à destination de Bordeaux seront valables jusqu'au 28 juin inclus, sans aucune formalité.

D'autre part, les Réseaux de Chemins de Fer accorderont à tout groupement d'au moins dix personnes ou payant pour ce nombre se rendant ensemble d'une gare de ces réseaux à Bordeaux et justifiant de leur adhésion à une même organisation commerciale, industrielle ou agricole légalement constituée, une réduction de 50 o/o sur le prix du voyage d'aller et de retour, calculé au plein tarif, le voyage de retour pouvant être individuel.

Visiteurs étrangers et coloniaux. — Sous certaines conditions, les visiteurs étrangers ainsi que ceux en provenance de l'Algérie, de la Tunisie, du Maroc ou de toutes autres colonies françaises pourront obtenir des billets spéciaux avec réduction de 50 o/o, valables entre la frontière ou le port de débarquement en France et Bordeaux.

Trois jours à Bordeaux

Afin de faciliter la venue des visiteurs à la Foire de Bordeaux, le Comité de la Foire organise à des conditions avantageuses un voyage de trois jours qui coïncidera avec le Salon de la Machine Agricole, ceci à un prix forfaitaire assurant : transport, logement, nourriture, visite de la Ville et entrée gratuite à la Foire.

Pour tous renseignements s'adresser au Comité de la Foire, place Gabriel, Bordeaux ; Téléphone : 40-56.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux sept premiers mois des campagnes 1931-1932 (Avril)

CAMPAGNE 1929-1930		1931-1932		1930-1931	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Vins	«	210.437	»	96.340
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	294.102	»	203 .939
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	249.800	»	180.019
	Fruits autres que les précédents	»	12.587	«	25.392
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	15.431	»	16.347
	Substances farineuses	593	»	531	»
	Betteraves	1.716.587	»	1.538.741	»
	Mélasses	403.841	»	456.010	»
	Autres substances	5 815	»	2.276	
	Totaux	2.126.836	782.357	2.002.553	522 037
TOTAL DE LA PRODUCTION		2.909.193		2.524.595	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		72.677		75.026	
Importations d'après les écritures de la Douane		269.267		210.796	
Reprises (Stock au 30 Septembre)	1931 libres	1.334.960		»	
	1931 réservés à l'Etat	1.014.616		»	
Stock	1930 libres	»		1.467.739	
	1930 réservés à l'Etat	»		494.314	
TOTAL DES RESSOURCES		5.600.713		4.772.470	

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et entrepôts. — *Du Moniteur Vinicole.* — Pendant la dernière huitaine, il s'est encore produit sur place quelques demandes en réapprovisionnement, cependant peut-être un peu moins que précédemment.

Les prix payés n'ont pas beaucoup varié. Des vins rouges du Midi 8° ont été payés de 110 à 115 fr., des 9° de 120 à 130 fr., des 10° autour de 135 fr.

Les demandes des détaillants ne portent toujours que sur de petites quantités à la fois.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 23 mai	Cours du 30 mai
8°	15,00 à 19 fr. 09	Aramon de plaine et	Aramons de plaine et
8 à 9°	le degré	supérieur 8,25 à 9,00	supérieurs 8,50 à 9,00
9 à 10°		Montagne 1er choix	Montagne 1er choix
11°		8,50 à 9 fr. 25	8,50 à 9 fr. 25
11 à 12°		costières 9,25 à 10,25	Costières 9,25 à 10,25
Rosé, paillet, gris		le degré	le degré
Blanc Bourret			

— *La Fédération des caves coopératives du Gard* (Maison de l'Agriculture, place Questel, Nîmes), porte à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 23 au 28 mai, qui lui ont été communiquées :

Cave Coopérative de Lédignan : 23 mai, 250 hectolitres vin rouge, 9°3, 85 francs, enlèvement huitaine ; — 25 mai : 75 hectos vin rouge, 9 degrés 3, 85 francs, enlèvement huitaine ; — 26 mai : offre pour 500 hectolitres, refusée faute de vendeurs.

Cave Coopérative de Fons Outre Gardon : 27 mai : 250 hectolitres vin rouge, 9 degrés 2, 78 francs, retiraison immédiate.

Cave Coopérative de Beaucaire : 384 hectolitres vin rouge 8 degrés 8, 80 francs, retiraison immédiate.

Alès. Cours officiels du 27 mai 1932. Section des vins et spiritueux : Vin rouge aramon, vin rouge coteaux, 8 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 24 mai	Cours du 31 mai
8°	Vin rouge	Vins rouges 8°	Vins rouges 8°
9°	de 15,10 à 18 fr.	de 68 à 72 fr.	de 70 à 72 fr.
10°	le degré	9° de 77 à 80 fr	9° de 77 à 80 fr.
11°		10 à 11° de 87 à 100 fr.	10 à 11° de 87 à 100 fr
Rosé			Blanc de blanc 9 à 10 francs
Blanc de blanc			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouges : 8 degrés, de 68 à 80 fr. l'hectolitre ; 9 degrés, de 76 fr. 50 à 90 francs ; 10 degrés, de 85 à 100 francs ; de 11 degrés, de 93 fr. 50 à 110 fr.

Alcools : Pas d'affaires.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 25 mai 1932.

Vins de pays, rouge ordinaire, 8°, de 68 à 70 fr. ; supérieur, 9°, de 75 à 78 francs ; rosé, 8,00 à 10 fr. 00 ; blanc, à 10 fr.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 20 mai	Cours du 27 mai
—	—	—	—
8°.....	15,00 à 18 fr. 50	8,50 à 9 fr. 00	8,50 à 9 fr. 00
9°.....	Rosé 14,50 à 15 fr. 50	Rosés 8,75 à 9 fr. 00	Rosés 8,75 à 9 fr. 50
10°.....	le degré	le degré	Blancs 10 fr.
11°.....			le degré
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Béziers. — *Chambre d'Agriculture de Béziers.* — Vins rouges, de 8,50 à 9 fr. 25 le degré hectolitre ; vins blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.300 hl. 10°4 90 francs.
Près Béziers : 1.800 hl. 7°7 70 francs.
Près Quarante : 1.100 hl. 9°9 90 francs.
Près Béziers : 1.000 hl. 10°3 85 francs.
Près Béziers : 1.500 hl. 10°5 89 francs.
Près Béziers : 1.300 hl. 7°6 67 francs.
Près Béziers : 110 hl. 9°5 85 francs.
Près Poilhes : 2.000 hl. 10°2 85 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 28 mai 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 8,50 à 9 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8,75 à 9 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette » à 11,00 le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 8,75 à 9 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 29 mai 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 85 à 110 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 28 mai 1932 : 8°, de 8,50 à 9 fr. 00 ; 9°, de 8,75 à 9 fr. 25 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours. Observations : cours fermement tenu.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 19 au 26 mai : Vins du Narbonnais : jusqu'à 9 degrés, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré ; au-dessus de 9 degrés, de 8 fr. 25 à 9 francs le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9°, de 77 à 80 fr.
Corbières, de 10°, de 86 à 90 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 21 mai	Cours du 28 mai
—	—	—	—
8°.....	16,00 à 18 fr. 00	8° 8,50 à 9 fr. 00	8° 8,50 à 9 fr. 00
9°.....	le degré	9 à 12° 9,00 à 11 fr. 50	9 à 12° 8,00 à 8 fr. 75
10°.....		le degré	le degré
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : 8° 8,50 à 9 fr. le degré.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 25 mai. — Région : rouge, 8,75 à 9 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 8,75 à 9 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 8,50 à 9 fr. 25 l'hecto-degré.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 25 mai 1932.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	140 à 160	80 à 90
Vieux	280 à 320	240 à 280
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	300 à 400	280 à 320
Vieux	360 à 380	320 à 350
Vins blancs fins :		
Nouveaux	320 à 400	300 à 380
Vieux	450 à 500	360 à 460
Vins rouges :		
Nouveaux	»»» à »»»	80 à 100

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 21 mai 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 7,50 à 8 fr. 50 ; 2e choix, le degré 7 fr. 50 à 8,50; 3e choix, le degré, 7,50 à 8 fr. 50; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 9,00 à 9 fr. 50; vin de distillerie, 6,25 à 6 fr. 60 le degré, propriété.

Oran. — Du 21 mai 1932 :

Vin rouge, suivant qualité, le degré, 7,50 à 8 fr. 00 ; vin rosé, le degré, 8,25 à 8,75 ; vin blanc, le degré, 9 à 10.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »»» à »»» fr. ; marc à 86°, »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 660 à 670 fr. ; trois-six de marc, 86°, 655 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 380 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 645 à »»» fr.; 3/6 marc, 560 fr. l'hecto ; eau-de-vie de vin de Pézenas, à 52°, 500 francs.

Nimes. — Trois-six bon goût 100 degrés, 740 à 760 fr. ; trois-six marc 100° deg., 710 à 710 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 700 à 710 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 690 à 710 ; marc, 675 à 700 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 27 mai 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ...	3 fr. 50 à » fr. »» le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	2 fr. 00.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 10 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 20 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	4 fr. 00 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance sans variation.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 31 mai 1932

	Courant	Juin	3 d'Octobre
	—	—	—
Blé	183 P.	171,75-172,50 P.	136,75
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	112,50-112 P.	110-111 P.	86,50 P.

COURS DU NITRATE DE SOUDE DU CHILI

LIVRAISON	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai et Juin
Nantes La Pallice Bordeaux	»	»	«	»	98,50	99,50	100,50	101 »	101,50
Port-Vendres Sète Saint-Louis-du-Rhône Marseille	»	»	»	»	99,75	100,75	101,75	102,25	102,75
Strasbourg	»	«	»	»	99,50	100,50	101,50	102 »	102,50

Ces prix s'entendent aux cents kilos brut pour net, par 10 tonnes minimum, marchandise livrée en sacs d'origine non réglés, sur wagon départ dans tous les ports français mentionnés ci-dessus, fonds à nous transmettre accompagnés des instructions d'expédition; toutes autres conditions habituelles.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Mai	Juin	—
	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.	101,50	101,50	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique	88	88	—
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique	100,50	100,50	—
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique	90	90	—
Nitropotasse 16,5 azote, 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique, 25 o/o de potasse	134,50	134,50	—
Potazote 12,5 o/o azote ammoniacal, 25 o/o de potasse.	100.75	100,75	—
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal	103	103	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal	90	90	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique	102.75	102,75	—

Les 100 kilogr., par wagon, 10 tonnes, gare grands réseaux Hérault, sauf pour la ianamide (départ Marignac) et pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr.; chlorure potassium 48/52; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 'ogé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 22 au samedi 28 Mai 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche...	18.0	13.0	15 1	9.0	9.4	3.1
Lundi.....	16.8	10 8	13.4	8.2	trac.	2.8
Mardi.....	19 2	3 1	12.6	10.3	»	24 3
Mercredi...	23.8	11.1	10.3	7.8	»	3.8
Jeudi.....	27.3	14.8	14.0	7.3	»	»
Vendredi...	27 0	16 0	16.1	7.8	trac.	«
Samedi....	17.6	15.0	26.2	10.2	5.8	«
Total....					99.6	131.5
Angoulême						
Dimanche..	17.0	14 0	16.0	11.8	2.0	»
Lundi.....	15.8	8 9	17.1	5.1	6.9	2.3
Mardi.....	20 0	2.8	16.1	10.4	1.4	2 7
Mercredi...	25.9	7.7	11.3	7 8	«	1.6
Jeudi.....	28.0	15 8	19.4	8 4	»	»
Vendredi...	27.6	13.9	18.9	7 9	«	»
Samedi.....	15 9	12.7	27.1	13.4	8.4	«
Total....					247.4	174.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	25.8	14.0	19.2	11.2	»	8.5
Lundi.....	16.2	12.1	17.9	3.1	6.4	«
Mardi	20.0	7.6	23.9	6.8	«	30.1
Mercredi...	25 0	7.2	11.5	8 0	«	1.0
Jeudi.....	28.0	12.0	17.8	6.8	trac.	»
Vendredi...	28.0	13.0	19.8	7.8	»	»
Samedi	21.2	16.3	25.3	10.4	«	»
Total....					167.6	72.6
Bordeaux						
Dimanche..	16.9	14.4	15.0	10.8	6.4	7.6
Lundi.....	15.8	8.9	18.0	5.7	1.3	5.5
Mardi.....	22.2	3.9	17.7	8.0	«	2.3
Mercredi...	27.6	10.8	24 0	7.3	»	2.4
Jeudi.....	29.0	14.0	21.7	2.0	»	«
Vendredi...	26.2	14.0	23.1	9.3	«	«
Samedi.....	14.2	14.0	26.4	14.5	11.2	»
Total....					166.4	132.2
Toulouse						
Dimanche..	18.6	12.6	16.9	10.4	2.8	9.7
Lundi.....	18.1	11.4	18.6	5.9	26.6	0.4
Mardi.....	21.4	5.6	16.4	9.4	»	22.9
Mercredi...	26.2	7.0	15.4	9.3	«	12.0
Jeudi.....	25.8	11.6	22.2	4.7	«	»
Vendredi...	23.4	13.3	22.5	8.2	»	»
Samedi	18.7	15.0	21.6	14.8	0.6	»
Total....					148.1	133.9
Perpignan						
Dimanche,..	24.8	11 2	20.8	13.3	»	trac.
Lundi.....	21·3	13 0	23.2	8 8	2.1	0.7
Mardi.....	23.0	11.9	20.5	13.6	«	0.8
Mercredi...	23.1	11.6	11.7	12.1	«	»
Jeudi.....	23.2	11.9	22.1	11.3	«	»
Vendredi...	25.6	13.9	26.4	10.2	»	«
Samedi.....	23.5	17.4	19.2	14.1	2.7	»
Total....					158.7	153.6

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	28.2	11.8	20.0	13.0	«	10.9
Lundi.....	19.2	13.8	18.8	7.7	8.4	»
Mardi.....	19.4	7.0	20.2	10.5	0.2	1.1
Mercredi...	23.7	6.0	12.5	9.2	«	0.4
Jeudi.....	26.6	13.6	16.1	8.0	«	trac.
Vendredi...	20.7	13.3	19.8	9.1	»	0.1
Samedi.....	26 1	17.0	29.7	7.2	»	»
Total....					96.2	79.1
Dijon						
Dimanche..	26.8	10.9	14.0	11.4	»	23.0
Lundi.....	20 1	13.2	18.8	6.3	1.4	6.0
Mardi.....	19.4	6.7	19.2	10.3	«	1.4
Mercredi...	23.9	9.0	13.1	10.6	»	30.6
Jeudi.....	26.3	12.7	14.0	8.1	»	2.0
Vendredi...	27.6	13.2	19.9	8.5	»	1.6
Samedi.....	25.6	12.4	24 6	9.7	0.6	5.2
Total....					203.2	233.9
Lyon						
Dimanche..	27.0	12.5	19.6	12.2	»	25.4
Lundi.....	18.0	14.0	19.4	10.9	trac.	1.2
Mardi.....	19.4	8.7	15.3	11.7	«	2.8
Mercredi...	24.7	7.9	13.1	11.0	«	1.8
Jeudi.....	27 8	12.2	15.6	9.0	«	«
Vendredi...	27.0	11.5	23.5	7.8	»	0.1
Samedi.....	23.0	13 6	25.0	14.0	0.1	»
Total....					215.0	162.1
Marseille						
Dimanche..	22.9	10.4	20.2	17.9	«	«
Lundi.....	22.8	13.0	19.9	9 0	»	»
Mardi.....	23.4	11.8	22.0	14.5	«	6.3
Mercredi...	22.3	8.4	19.8	13.4	»	0.2
Jeudi.....	24.7	8.8	18.7	11.5	»	«
Vendredi...	24.0	9.4	25 6	8.7	»	»
Samedi.....	25.2	12 6	26.0	14.0	trac.	«
Total....					82.3	26.9
Montpellier						
Dimanche..	21.0	11.3	24.6	11.9	»	trac.
Lundi.....	23 0	12.5	28 0	11.0	«	0.2
Mardi.....	18 9	12 1	27.6	12 9	«	»
Mercredi...	16.5	8.5	25.4	15.9	3.2	«
Jeudi.....	19.9	5.4	25 6	14.5	«	0.2
Vendredi...	19.1	8 3	26 0	15 9	1.4	0.2
Samedi.....	18.3	9 9	21.6	14.9	3.7	5.5
Total....					180.7	197.9
Alger						
Dimanche,..	21.6	13 4	23.2	12.4	«	»
Lundi.....	21 4	12 2	22.6	11.1	1.4	»
Mardi.....	21.7	14 9	23.1	13.8	2.1	»
Mercredi...	24 8	13 8	21 6	12 4	4.7	»
Jeudi.....	25.9	12 6	23.7	10.6	«	«
Vendredi...	32 1	13 3	32.4	10.7	»	sirocc
Samedi.....	21.3	18.5	38.4	21.5	«	sirocc
Total....					63.6	80.8

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.